Nr 38.

GAZETA WIEYSKA.

Praca wszystko zwycięża.

w Warszawie dnia 19. Września Roku 1817.

O chowie trzódy chléwnéy w niższéy Elzacyi. Artykuł podany przez Proboszcza Schroeder do pisma peryodycznego: Archiv. der Teutschen Landwirtschaft.

Równie iak krowy i woły są w gospodarstwie wieyskiém niezbędnie potrzebne: tak też i trzóda chléwna w przyzwoitym do obory utrzymywana stosunku znaczne zapewnia korzyści. Pasza lub strawa pozostaiąca przy podoiach którąby się inaczéy zmarnowała iest wybornym dla nierogacizny pokarmem. Zmnieysza się iednak bardzo użyteczność tych zwierząt, skoro są same wyłącznie, albo w nieprzyzwoitym do reszty inwentarza utrzymywane stosunku. Gdzie przeto iest krów wiele, tam też i trzóda chlewna znaczna bydź może, w przeciwnym zaś razie nie wielkie przyniosłaby korzyści, chyba że utrzymywanie onéy ułatwią odchody z fabryki krochmalnéy; albo wywar (czyli bracha) z gorzelni. Szczupły chów bydła rogatego w Elzacyi iest powodem do ograniczenia chowu trzody chléwnéy, w okolicach w większe zamożnieyszych obory, powiększa się także trzóda chléwna z przyzwoitym stosunku. Jakoż w *Schillersdof*, miewaią corocznie przeszło 1200 sztuk świń młodych własnego przychowku które powiększéy części sprzedawane bywaią, w *Kandel* zaś tuczą 2000 sztuk corocznie.

Już sam przychowek świń znaczne zapewnia korzyści. Ośmio lub dziesięcio tygodniowe prosiaki mogą iuż bydź sprzedawane, a iako dosyć są pokupne i nayczęściéy w wysokiéy stoią cenie, iedna przeto dobra locha może iuż gospodarzowi nie mały przynosić dochód. Od lat wielu cena ośmiotygodniowego pięknego prosięcia iest od 8. do 10. czasem nawet do 12 franków. W *Schillersdorf* otrzymał gospodarz pewen w roku iednym 36. prosiąt po dwóch lochach za dwoma pomiotami. W tygodni 11. sprzedał prosiaki te po 12. franków, co mu uczyniło 432 franków. Ja sam, wspomina P. Schroeder, miałem przeszłego roku 9 prosiąt

po iednéy świni z których 6. siedmiotyg dniowych przedałem za 72 franków, troie zaś zostawiłem na potrzebę domową z których sztuka każda wartuie teraz naymniéy po 50 franków, wkrótce atoli z zbyt małym kosztem tak upasione zostaną, że 150 do 200 funtów ważyć będą. Drugą razą roku tegoż wydała taż sama świnia znów sztuk 9. z których iedno zdechło, a ośm pozostałych przeznaczyłem na wypas, dawano im liście z buraków cukrowych i mleko kwaśne a od dni 14 tuczono ciastem (o którém późniéy obszerniéy mówić będę). Za 4 dawano mi 144. franków, niezawodną atoli mam nadzieię że przy sporym onych wzroście w przeciągu iednego miesiąca wartość onych ieszcze się o połowę podniesie. Drugie czworo wspomnionych prosiąt chodzą w pole i dopiero około S. Marcina w karmnikach zamknięte zostaną. Warteby teraz były przynaymniéy 80 franków. Obliczywszy dochód przez ¾ roku z przychowku po téy świni zebrany, spostrzegam iż ten wynosi naymniéy 446. franków. Nadto ieszcze wkrótce trzeciego po niéy spodziéwam się pomiotu.

Trzódy chlewne tu utrzymywane nie są w prawdzie zagraniczněy rasy, są przecie wybornego gatunku. Zwykle bywaią długie, białe, na krótkich nogach, i cienkiéy szczeciny; pierwszeństwo pomiędzy niemi daią tym które naywiększe maią uszy. Z natury skłonne są do prędkiego utuczenia się, dla tego też ubiegaią się gospodarze za taką rasą knurów. Swinie nasze chodzą całodziennie w polu, dostaią iedynie paszę w chlewach z rana i w wieczór. Na pastwiskach znayduią trawy, koniczyny rozmaite, robaki i myszy polne za któremi uganiaią się i ryią niezmiernie po ściernisach. W chléwach zaś pożywienie ich składa się z kartofli gotowanych, od których atoli gospodyni pilna odlewa wodę w któréy się ugotowały. Potém gorące ieszcze kartofle rozcieraią się umyslnie do tego sporządzoną łopatką i mięszaią się z otrębami, mięszanina ta rozczynia się wodą albo pomyiami i daie się świniom zimno albo nieco letnio. Jeśli gdzie iest dostatkiem mléka kwaśnego więc się go także do wspomnionéy strawy doléwa, szczególniéy dla prosiąt robi się ta posilnieyszą dodaniem mléka kwaśnego, ięczmiennéy albo innéy mąki. Czasem daie się im nieco owsa, służy ona także swiniom prośnym. W lecie daie im się w chléwie lub na podwurzu zieloną koniczynę którą one chciwie pożeraią. Liście z buraków cukrowych mogą bydź także dla nich na paszę z korzyścią użyte lecz powinny bydź przemięszane z koniczyną, same bowiem przez się są za nadto wodniste.

Wyśmienitém dla nich pożywieniem są omłócone główki koniczyny które daią się im sparzone wrzącą wodą i należycie ochłodzone.

Wieprzom na utuczenie przeznaczonym wcześnie już lepszą paszę dawać należy, aby wprzód przyszły

do mięsa i sił nim się one zupełnie zamknie w karmniku. Wielu gospodarzy naszych tuczą ie iedynie gotowanemi kartoflami z przymięszaném do tego mlékiem kwaśném, ta mięszanina iest w prawdzie posilną lecz daie mało słoniny i sadła. Inni mięszaią przeto nieco grubéy mąki, daią także paszę suchą iako to boby, groch i tym podobne. Przez to przyśpiesza się znacznie utuczenie i przybywa mięsa, słoniny i sadła. Móy sposób postępowania w tym przedmiocie, którego od wielu lat z prawdziwie pomyślnym używam skutkiem i za naylepszy poczytuię, wkrótce dokładnie opiszę.

W tuczeniu mało się zważa na wiek świń, w każdéy bowiem porze z korzyścią ukarmione bydź mogą, iakoż zamykaią się w karmniku sześcio, dwunasto lub ośmnasto miesięczne. Lochy zostawia się zwykle do 4. lub 6. lat i w tédy dopiero mniszone i na utuczenie przeznaczone bydź maią, z tego to powodu bywa także waga upasionych wielce rozmaita; zależy ta wielce od dobrego hodowania za młodu, od dobréy paszy skutecznie wzrost przysparzaiącéy i od sposobu tuczenia. Wieprz np. do pewnego tylko stopnia utuczyć się maiący, przypuściwszy że nie iest bynaymniéy zanędzniony utuczy się w przeciągu 12. tygodni; na utuczenie zupełne potrzebuie tygodni szesnastu lub więcéy, chcąc zaś go na grubą przeznaczyć słoninę karmi go się przez tygodni dwadziescia. Stosownie do dawności tuczenia potrzeba coraz mniéy zboża i ziarna dla dopchania. Ztąd pewnie poszło owe wieśniackie przysłowie: „Czas przysparza tłustości i sadła."

Przystępuię teraz do udzielenia czytelnikom opisu moich własnych wieloletnich doświadczeń tuczenia trzódy chlewnéy dotyczących.

Tuczenie na tém szczególniéy zależy, aby zwierze karmić się maiące naprzód się zwolna podpasło to iest, nabyło dosyć mięsa, potém zaś w iak naykrótszym przeciągu czasu i naytańszemi środkami zupełnie spasioném to iest do naywyższego stopnia tłustości doprowadzoném zostało. Pierwszy cel osiąga się za pomocą strawy posilnéy, spoczynku, czystości i porządku w paszeniu. Ile spoczynek przyczynia się do tuczenia nierogacizny, przekonać się łatwo można uważaiąc dwa wieprze z którychby ieden przy iednakowéy paszy przez 14 dni leżał drugi zaś w pole był wypędzany. Natenczas okaże się znaczna różnica wzrostu i tuszy. W dalszym ciągu tuczenia potrzebna trzodzie chléwnéy podobnaż spokoyność iak i innemu bydłu na wypas przeznaczonemu.

Czystość iest drugim nieodzownym do tuczenia świń warunkiem. Jakkolwiek bądź zwierzęta te zdaią się niechędogie i wielką maią skłonność do tarzania się w błocie, przecież zamknięte w karmnikach wielkiéy wymagaią czystości. Przy naylepszéy paszy nawet zbyt powoli tuczyć się będą skoro się ie umieści w chliwie nieporządnym, gdzie

woda przyzwoitego nie ma spadku i trudno suche znaleść legowisko. Aby przeto nieudaremniać czasu i kosztów na utuczenie łożonych chcąc owszem one ile możności ułatwić, przepominać nienależy o dogodném urządzeniu chléwów, to iest o zaopatrzeniu onych w potrzebne spadki i wyrzucaniu gnoiu przynaymniéy co dzień drugi. Podczas gorącego lata naylepiéy byłoby zléwać podłogę wodą i do czysta wymiatać. Maiąc sposobność pławienia trzódy chléwnéy, nienależy zaniedbywać tego arcy ważnego środku dla oczyszczenia i ochłodzenia owych gorących zwiérząt. *).

Podobnież dla czystości wystrzegaią się niektórzy przeznaczać na podściełkę słomę owsianną; słoma ta bowiem zostaiąc długo na polu przypada mnóstwem kurzawy któraby potém do skóry nierogacizny przylgnęła.

Ile czystość tyle też do tuczenia porządnego nieodzownym iest porządek i regularność, to iest pilne przestrzeganie godziny w któréy się onym ieść daie; skoro bowiem zwykła nadchodzi pora, wnet zaczynaią bydź niespokoyne i kwiczeniem żądanie pokarmu iawnie tłómaczą. Niespokoyność ta i uporczywe domaganie się żywności wzmaga się w miarę opóźnienia onéy. Pewnym zaiste bydź można iż iedna tak niespokoyna godzina więcéy im tuszy odbiéra aniżeli całodzienne paszenie przyczynić zdoła. Swinie przeto którym się nieregularnie żywności dostarcza, nigdy doskonale utuczyć się niemogą.

Przy końcu tuczenia, czyli dla dopchania świń potrzeba nareszcie zboża czyli ziarna. W tenczas to dopiéro staie się tuczenie kosztownieyszém. Im cięższe i lepsze iest owe ziarno, tém też będą wieprze tłuścieysze i cięższe. Można wprawdzie wypaść wieprze młode iedynie kartoflami i mlékiem kwaśném i miéć z nich nie tylko smaczne mięso ale nawet i piękną słoninę; mianowicie obiéraiąc kartofle z łupin i rozcieraiąc one; wieprze atoli iuż wyrosłe przy naydłuższém nawet karmieniu strawą taką doskonale utuczyć się nie dadzą, szczególniéy kiedy się dla nich same kartofle bez mléka kwaśnego przeznaczą. Mączne posilne części kartoflanne przyczyniaią wprawdzie dosyć mięsa lecz sadła i słoniny nie wiele przyczynić są zdolne. Taki przeto sposób tuczenia iest iedynie u klassy uboższéy w zwyczaiu, maiętnieysi zaś nieszczędzą nigdy na ziarno; koszta te bowiem wynadgrodzą się sowicie. Lecz iakiekolwiek w tym celu użyte iest ziarno, przecież przyzwoitego nie sprawi skutku ieśli się one całkowicie daie; zapewnia owszem korzyść daleko większą i pośpiesznieyszą ieśli na

*) Pan *Szwaerc* widział u P. *Weingling* w Pfeddischeim stosowne w tém celu urządzenie. Oprócz wchodu do chléwów iaki bywa zwykle od podwórza, zrobiono wychod oddzielny dla nierogacizny stykaiący się z sadzawką, tak iż zwierzęta te za każdém wyiściem z chléwów przez wodę przepływać musiały.

ten koniec zmielone albo przeszrótowane zostanie. Gnóy naylepiéy o tém przekonać może; całkowite bowiem ziarna wychodzą wczęści albo zupełnie niestrawione, do sprawiania się przeto wieprzów zbyt mało przyczyniać się mogą.

Lepiéy ieszcze iak mąka i szrót tuczy zboże wysłodowane, czyli zrośnięte w tym celu sypie się zboże w szaflik i nalewa wodą którą wprzód kilka razy przemienić można dla odięcia odrażaiącego smaku. W takim stanie zostawia się zboże, aż kiełki puszczać zacznie. Kilka razy utuczyłem świnie stare w przeciągu dni czternastu. Przy wszelkim tuczeniu mieszaią zwykle włościanie nasi nieco mąki do napoiu, któréy się coraz więcéy dodaie, aż nareszcie w końcu z poyła takiego gęsta robi się lemieszka. Wieprze sprawiaią się wprawdzie wybornie na takiéy strawie alić rodzay ten tuczenia trwa nieco dłużéy i większych wymaga nakładów na pasze warzywne. Oddawna przeto nie trzymam się iuż tego sposobu każę owszem używać zboża wysłodzonego; lecz porzuciłem i takie tuczenie zrobiwszy probę z ciastem kwaśném które nauczyłem się naytańszym przyrządzać sposobem.

X. Proboszcz *Christ* uważa tuczenie takie za naydoskonalsze ze wszystkich sposobów tuczenia; przepis atoli iaki nam w tym względzie udziela odstręczyć musi każdego kto niema dostatkiem zboża, i bydła utuczonego za przyzwoitą cenę sprzedać niemoże. Każe on często robić ciasto z saméy mąki albo szrótowanego zboża, i gdy fermentować zacznie przy dawaniu rozczynić nieco wodą. Oprócz tego zaleca dwa razy na dzień zboże całkowite z wodą. Takim sposobem potrzebaby w przeciągu 16 tygodni dla zupełnego utuczenia sporego wieprza przynaymniéy 17 korcy Berlińskich ziarna, czegoby zaiste wartość słoniny sadła i mięsa nie zawsze zwrócić zdołały. Postanowiłem przeto o tańszy postarać się środek, iakoż znalazłem go w kartoflach. Wiedziałem że kiedy 2 korce żyta wydaią 18 garcy prostki, z dwóch korcy kartofli można iéy mieć przynaymniéy 9. Wniosłem przeto że kartofle z względu na ich mączyste czyli części pożywne połowę wartości żyta wynoszą. Zwykle w iesieni kosztuie u nas 6 korcy kartofli tyle iak korzeć 1 żyta. Przez użycie przeto do tuczenia kartofli zamiast żyta, snadnie $\frac{2}{3}$ części wydatku oszczędzićby można. Od téy teoryi przeszedłem do praktyki i po ośmioletniém doświadczeniu przekonałem się że mię w niczém moia niezawiodła rachuba. Zamieszczam więc opis mego postępowania.

Wprzód nim się do istotnego przystąpi tuczenia, to iest nim zacznie się przymnażać tłustość nierogacizny, należy ią przód rozepchać. Ponieważ lubo i w ciągu tuczenia mięsa na wieprzach przybywa, przecież pomnaża się w tenczas naywięcéy słonina i sadło. Im więcéy przeto ma mięsa na sobie zwierze do utuczenia przeznaczone, tém prędzéy i tém więcéy narastać będzie tłustością.

Wieprze zatém na upasienie przeznaczone, każę nie tylko paść dobrze przez całe lato, nadto owszem każę one na trzy tygodnie przed zupełném zamknięciem w karmniku nie wypędzać w pole i w tym przeciągu lepsze onym dawać pożywienie posypuiąc strawę zwykłą zbożem szrotowaném. Gdy tym sposobem nabieraią sił i znacznie się poprawią w tenczas dopiéro przystępuię do tuczenia ich ciastem kartoflowym, które następuiącym przyrządzam sposobem.

Bierze się nieco ciasta kwaśnego z wodą letnią i rozczynia się się tém pełną miskę mąki, co wstawia się w mieysce ciepłe dla przyprowadzenia do fermentacyi, która gdy nastąpi ciasto te kwaśne posłuży znów do rozczynienia $4\frac{1}{2}$ korcy mąki. Robota ta odbydź się może w kufie z użyciem do tego nie gorącéy lecz letniéy wody. Gdy rozczyna ta fermentować będzie ugotuią się tym czasem 9 korcy kartofli, od których odcedziwszy doskonale wodę dla odiącia im przykrego smaku, rozmina się one ile możności naylepiéy i chociażby były gorące wrzuca się ie natychmiast do kufy wspomnionéy i miesza z ciastem fermentuiącym. Wnet przyrządza się podobnąż ilość kartofli wspomnionym sposobem, można onych tym więcéy użyć, im się więcéy rozczyniło mąki. W napełnieniu kufy stósować się należy do iéy wielkości; gdy bowiem massy całéy przy fermentacyi przynaymniéy $\frac{1}{4}$ przybędzie, należy przeto zapełnić iedynie $\frac{2}{3}$ kufy inaczéyby rozczyna przéz wiérzch wybiegła. Im większa iest kufa, im więcéy przeto o ieden raz ciasta takiego przysposobić można tém téż iest lepiéy; kwas bowiem pomnażaiący się za czasem, stanowi naywiększą zaletę owéy mieszaniny. Niektórzy przysypuią do niéy kilka garści soli co strawę te posilnieyszą i smacznieyszą czyni.

Ponieważ ciasto te iest przygęste daiąc przeto należy ie rozrabiać wodą, lub ieśli można mlékiem kwaśném albo serwatką. W początkach szczególniéy strawa ta powinna bydź rzadką, coraz gęstszą zaś w dalszym ciągu a mianowicie przy dokończeniu tuczenia. Na karmi takiéy spasaią się wieprze zbyt prędko, mięso zaś ich i słonina bywa iędrna tłusta i smaczna. Swinie moie dostaią iedzenie nie więcéy iak trzy razy na dzień, to iest: bardzo rano, w południe i w wieczór. Doświadczenie kilkokrotne przekonało mię, że te którym się cztery razy na dzień ieść dawało, więcéy wprawdzie pożerały lecz nieutuczały się lepiéy od tych którym tylko trzy razy dawano. Przeciąg czasu od wieczora do rana iest wprawdzie nieco przy długi, zwyczay atoli raz wprowadzony sprawia iż przez całą noc są spokoyne i z raną ieszcze leżą w swoich łożyskach, który spoczynek znaczy prawie połowę pokarmu, przyczynia się szczególniéy do pomnożenia sadła w wieprzach starych.

Opisanym tu sposobem utuczyłem ostatniéy zimy świnię trzynasto miesięczną; ważyła ona 240 funtów.

Dała 10 funtów czepcu to iest tłustości przy kiszkach i 30 funtów sadła, czyli tłustości narastaiącéy na bokach. Tuczenie całe trwało 14 tygodni a gdyby się ieszcze była przez 3 lub 4 tygodnie pasła ważyłaby pewnie przynaymniéy 300 funtów i wydałaby dwa razy tyle sadła. W zimie roku 1804 zabić kazałem podobnymże sposobem przez 16 miesięcy tuczoną świnie. Ważyła 274 funtów i miałem z niéy 49 funtów sadła. Swinie stare tuczą się zwykle lepiéy aniżeli młode.

W okolicach gdzie trzodę chlewną żołędzią karmić można, staie się owe ciasto kartofllanne mniéy potrzebném; rozrobione atoli wodą, mlékiem kwaśném lub serwatką, dawane bydź może wieczorem zamiast napoiu; zaostrza bowiem chęć do żeru i chłodzi wybornie po żołędzi która zbytecznie rozpala. Tuczenie takie iest skutecznieyszém od wypasania żołędzią, powiększa grubość słoniny i przyczynia sadła.

Wspomieć tu ieszcze winienem że i bydło rogate utucza się wyśmienicie, ciastem wzwyż opisaném, daiąc one krowom lub wołom na wypas przeznaczonym trzy razy na dzień w początkach rzadko nakształ pőyła rozrobione, gęstsze zaś w dalszym ciągu tuczenia.

Sposób przyrządzenia oleiu aby się dłużéy palił, niekopcił i nieśmierdział.

Weź soli ile potrzeba do osolenia takiéy ilości wody ile masz oleiu, i rozpuściwszy ią w téyże wodzie wléy razem i oley do iednéy flaszy, którą dobrze zatkay i pokłóć, a pokłóciwszy gdy się podstoi i brudy na dół opadną, zléy z wierzchu słonéy wody oley czysty, który do palenia w lampach użyty, daleko dłużéy palić się będzie niżeli oley nieczyszczony, a nawet żadnego kopciu i smrodu niepostrzeżesz.

Albo: weź do funta nieczystéy oliwy dwa kwintle niegaszonego miałko utłuczonego wapna, wymieszay dobrze z oliwą i niech kilka dni postoi dopóki wapno z brudami na dół nieopadnie — do funta oleiu z rzepaku lub tranu rybiego weź 3. kwintle a do funta lnianego oleiu $3\frac{1}{2}$ kwintla wapna niegaszonego, uczyń tak iak z oliwą, a będziesz miał oley zupełnie czysty i do palenia oszczędnego lamp przydatny; dodawszy zaś do iednego funta tak przyrządzonego oleiu pół łota wódki tęgiéy, płomień będziesz miał iaśnieyszy i większy co przecież oszczędności oleiu bynaymniéy niezmnieyszy. Oley wystały i dawny iest do palenia lepszym niżeli świeży: oléy na zimno mniey kopci niżeli na ciepło bity; gąbka wilgotna w pewnéy odległości nad lampą zawieszona zbiera na siebie wszelki kopeć.

J. M. Z.

Sposób odpędzenia wołków.

Weź liścia, kwiatu i latorośli bzowych pokładź ie na około i na kupach zboża, a wnet spostrzeżesz zewszech stron uciekaiące wołczki które w dni kilka cały szpichlerz

opuszczą i więcéy nigdy niepowrócą. Sposób ten doświadczeniami stwierdzony, opisany iest obszernie w piśmie: (*Décade philosophique littéraire an. XI. 4. Trim. 20. fructid. p. 508.*) a że zboże żadną nieprzeymuie odrazą i bynaymniéy mu nieszkodzi; przeto wart iest aby był powszechnie poleconym.

Maść goiąca sparzeliznę (z g. P. S.)

Bierze się w równéy ilości białka, młodéy śmietany i przedniéy oliwy, (w któréy niedostatku można by także użyć świeżego lnianego oleiu), wszystko to zmięszawszy doskonale, smaruie się grubo na lniane płatki i okłada się niemi mieysca sparzone. Płatki te należy często odmieniać za każdą razą one wspomnioną nasmarowawszy maścią.

Sposób przyrządzenia butów aby były trwalszemi i wilgoci nieprzyimowały.

Do pary butów nowych, które od czasu zrobienia ich naymniéy przez tydzień schnąć powinny, weź trzy łyżki pokostu z oleiu lnianego i pół łyżki zwyczaynéy stołowéy terpentynowego oleyku a zmięszawszy razem, smaruy tą mięszaniną podeszwy i przygrzeway nad wolnym ogniem a gdy wsiąknie i przyschnie posmaruy znowu i powtarzay to samo dopóty dopóki smarowidło w podeszwy wsiąkać nieprzestanie, co gdy nastąpi, postaw buty w ciepłym mieyscu aby całkiem podeszwy wyschły; potem używay ie a w używaniu ich o trwałości podeszew przekonasz się: chcąc iednak mieć ieszcze trwalsze podeszwy; tedy postąpiwszy iak wyżéy przepisano, po każdym nasmarowaniu podeszew, nim smarowidło zupełnie podeschnie, weź piasku czystego miernéy grubości, posypuy niem podeszwy i wbiiay go młotkiem tyle, ile go tylko weysć może, powtórz to kilka razy smaruiąc na przemiany aż się zrobi nieiako druga podeszew z piasku i pokostu, grubości iak tylec od noża stołowego; w owczas wysusz ie dobrze i potem używay; przyszwy zaś i cholewy, aby wody nieprzepuszczały, przyrządź iak następuie: weź łoiu, sadła i wosku z każdego po równéy części i topiąc na wolnym ogniu doday (na parę butów) małą łyżkę terpetyny; rozegrzéy skórę smaruy tą mięszaniną nad wolnym ogniem i gdy podeschnie powtórz to samo, a będziesz miał bóty od wszelkiéy wilgoci zabezpieczone; szwy zaś szczczególniéy tym tłuszczem smarować należy. Takie przyrządzenie bótow, iak z iednéy strony trwałość ich zapewnia, a tém samém krwawo zapracowany grosz rolnika i czeladzi ochrania; tak z drugiéy strony niedopuszaiąc przystępu wilgoci, noszącego takowe buty, od wielu ocala chorób.